



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Yiyecek İçecek İşletmeciliği							
Ders Kodu		KTO108		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersle, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında “Yiyecek İçecek İşletmeciliği –Yatırım- Yönetim-Planlama- Kontrol kavramları”nı açıklamak yeterliğinin kazandırılması amaçlanmaktadır							
Özet İçeriği		Bu dersle, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programında “Yiyecek İçecek İşletmeciliği –Yatırım- Yönetim-Planlama- Kontrol kavramları” anlatılır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Yiyecek İçecek İşletmeciliği
---	------------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmelerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmelik
2	Teorik	Mülkiyet Bakımından Sınıflandırılması
3	Teorik	Yiyecek İçecek İşletmeleri
4	Teorik	Kuruluş yeri faktörleri
5	Teorik	Değişik tip Yiyecek İçecek kuruluş yerlerinin seçimi
6	Teorik	Yiyecek İçecek işletmelerinde kuruluş yeri ile ilgili maliyet hesaplamaları
7	Teorik	Giderlerin saptanması, Gelirlerin saptanması
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Yiyecek İçecek işletmelerinde organizasyon yapısı
10	Teorik	Organizasyon tanımı
11	Teorik	Organizasyonun faydaları
12	Teorik	Uygun organizasyon biçiminin seçimi
13	Teorik	Yiyecek İçecek işletmeleri organizasyon tipleri
14	Teorik	Yiyecek İçecek işletmeleri organizasyon tipleri
15	Teorik	Yiyecek İçecek işletmeleri organizasyon tipleri

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	0	28
Ödev	2	6	0	12
Ara Sınav	1	15	0	15
Dönem Sonu Sınavı	1	20	0	20
Toplam İş Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Yiyecek İçecek işletmelerinin sınıflandırılmasını açıklamak
2	Yiyecek İçecek işletmelerinin kuruluş yeri seçimini açıklamak
3	Yiyecek İçecek işletmelerinde organizasyon yapısını açıklamak



4	Yiyecek İçecek işletmelerinde kuruluş yeri ile ilgili maliyet hesaplamaları yapabilmek
5	Değişik tip Yiyecek İçecek kuruluş yerlerinin seçimi yapabilmek

Program Çıktıları (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine sahip olmak
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
12	Alanındaki trendleri takip edebilmek
13	Konaklama işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak
15	Konaklama işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek
16	Konaklama işletmelerindeki sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	4
PÇ2	3	3	3	3	3
PÇ3	4	4	4	3	4
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	1	1	2	1	1
PÇ6	3	3	3	3	4
PÇ8	3	3	3	3	3
PÇ9	5	5	4	3	3
PÇ10	5	5	4	5	5
PÇ11	3	3	3	3	3
PÇ12	5	5	5	4	4
PÇ13	1	1	1	1	1
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ15	3	3	3	3	3
PÇ16	1	1	1	1	1

